ANNO PRIMO - N. 14 SABBATO 2 LUGLIO 1842

L'AMICO DEL CONTADINO

Foglio Settimanale

DI AGRICOLTURA, D'INDUSTRIA, DI ECONOMIA DOMESTICA E PUBBLICA, E DI VARIETA' AD USO DEI POSSIDENTI, DEI CURATI E DI TUTTI GLI ABITATORI DELLA CAMPAGNA.

SOMMARIO

AGRICOLTURA TEORICA

PRINCIPII SU CUI SI FONDA IL SISTEMA DELLE ROTAZIONI AGRARIE O AVVICENDAMENTI.

Conversazione

Il Parroco e il suo parrochiano Giovanni.

PAR. Bello quel vostro frumento, compare Giovanni.

GIOV. Bello n' è vero, Sig. Pievano?

PAR. L' avete seminato sopra il maggese? (*magnasia*).

GIOV. Non Signore. Invece di far il maggese ho avuto tutto l'anno passato il trifoglio seminato in Marzo l' anno avanti sopra il frumento. Quest' anno passato ho fatto due tagli di trifoglio, e poi l'ho sovesciato per seminarvi il frumento in Ottobre, che è questo che la sua bontà ha trovato bello.

PAR. Sia lodato il cielo! che anche un Contadino ha cominciato a persuadersi che non è necessario lasciar la terra infruttuosa perchè riacquisti la sua fertilità.

GIOV. Io ne sono veramente convinto dal fatto, benchè, a dirle la verità, non possa capacitarmi del come avvenga che questa terra stessa che una volta, dopo un bel raccolto di frumento, parea sì stanca, che appena avea forza di darmi un pò di cinquantino, nè sarebbe stata certo capace di produrmi l' anno seguente, senza un lungo riposo, tanto di frumento che valesse la spesa del concime e della semente; ora, senza alcun riposo, e dopo aver anzi affaticato un anno e più a produrre tanto foraggio per la mia stalla, possa essere tornata di nuovo in forze da nutrire una sì bella messe al terzo anno.

PAR. Primieramente dovete sapere che non solo il frumento, ma tutte eziandio le piante che vivono un solo anno (*piante annue*) se vengono coltivate successivamente in uno stesso terreno, sono ritardate nel loro crescere e rendono minor quantità sì di erbe che di grani che non lasciando la terra in riposo per qualche tempo. L' aver osservato questa cosa, e l' avere sperimentato che le raccolte successive di una medesima specie di piante sullo stesso terreno non sono sempre proporzionate ai concimi dati a quel terreno, contuttochè si sappia che i concimi hanno la virtù di restituire alla terra certi sali che le raccolte le hanno portato via; siffatta osservazione, io dicea, e siffatta esperienza hanno dato origine all'uso antichissimo di far il maggese

o novale, cioè di lasciar la terra in riposo affinchè riprendesse la primiera fertilità. D' altra parte si osservò che un terreno che si rifiuta di riprodurre due volte di seguito la stessa specie di piante, non cessa perciò di esser fertile per tutte le altre.

GIOV. Come n' ebbi io la prova riguardo al trifoglio.

PAR. Fate conto. Si osservò pure che alcune specie di piante non tornano ad allignare sullo stesso suolo che dopo due tre sei e fino ai 12 anni; che altre specie possono venir coltivate alternativamente; altre in compagnia; che alcune dimagriscono più la terra, altre meno; certe altre invece ne conservano la feracità, ed altre ancora l' accrescono. Ora tutte queste sperienze riunite servirono a comporre una specie di sistema d' agricoltura che si chiama rotazione agraria o avvicendamento, il cui scopo principale si è di ottenere costantemente dalla terra i prodotti più abbondanti e più utili col minor dispendio in concimi.

GIOV. Ch'è il vero scopo che dee proporsi l' avveduto agricoltore.

PAR. Dite benissimo.

GIOV. Ma io vorrei saper la ragione per cui coltivando alternativamente sul medesimo terreno piante di diversa specie, come frumento e trifoglio, se ne conservi la fertilità ugualmente bene che col maggese, ossia col riposo.

PAR. Tutte le piante qual più qual meno succhiano dalla terra col mezzo delle radici ogni sorta di quelle materie solubili o di quei sali da cui dipende la sua fertilità. Ma questi sali non essendo tutti ugualmente appropriati alla nutrizione di ciascheduna specie di piante, ne avviene che una pianta dopo aver, dirò così, digerito e trasformato nella propria sostanza (assimilato) quelle materie che convenivano al suo gusto e alla sua nutrizione, rigetta per le medesime radici tutte quelle che trovò inette a questa trasformazione. In unione poi a queste tali materie non assimilate, le piante ne cacciano fuori alcune altre che sono residui della digestione di tutti quegli alimenti ch' esse ricevettero dal suolo col mezzo delle radici, e dall'aria col mezzo delle foglie. Tutte queste materie separate dalle radici formano gli escrementi delle piante.

GIOV. Vossignoria mi parla delle piante come se fossero animali.

PAR. Fate conto che nelle piante succeda la stessa cosa che negli animali, rapporto alle funzioni nutritive. Gli escrementi di un animale non possono servir di nutrizione a un animale della stessa specie, ma un animale di specie diversa vi trova degli elementi che conferiscono al suo stomaco. Nello stesso modo gli escrementi di una pianta inutili e fors' anche nocivi a una pianta della stessa specie, possono esser utili ed anche indispensabili a una seconda a una terza specie. Riflettete per altro, come vi ho detto, che siffatti escrementi si compongono di due sorta di materie, le une materie non digerite perchè non convenivano alla natura della pianta, e le altre materie residuate dalla digestione, come accade appunto negli escrementi degli animali. Ora di queste due classi di materie, le prime soltanto possono essere profittabili immediatamente per una specie di piante, mentre sono inutili ad un' altra; ma le seconde non divengono nutritive che dopo aver subito un cambiamento per mezzo della fermentazione, che le trasforma in terriccio vegetale detto dagli agronomi *humus*. Questa trasformazione succede più o meno rapidamente secondo che il terreno è più o meno permeabile all' aria ed all' acqua. Il rompere e rivoltare la terra la favorisce ancor più. Quando questa trasformazione è compita, la pianta stessa può tornar a vegetare nel medesimo suolo, perchè non vi trova più i suoi escrementi nel primiero stato, ma li trova convertiti in un' altra materia suscettibile di somministrarle l' acido carbonico che è l' alimento di cui abbisogna nel suo primo sviluppo, e vi trova poi tutti i sali terrosi di cui ha d' uopo per nutrirsi in seguito e per fruttificare, perchè questi sali ebbero tempo frattanto di riprodursi nella terra per il continuo disgregamento delle sue parti effettuato dall' aria, dall' acqua, dal calore e dai geli, e furono risparmiati dalle altre piante che in questo periodo vi allignarono, perchè o non convennero ad esse, o non ne occorse loro che una minor quantità. Applichiamo ora al caso nostro questi principii. La prima pianta che coltivaste sul vostro campo si fu il frumento. Questo abbisogna di due specie di sali che si chiamano dai chimici *silicato di potassa e fosfato di magnesia*, l'uno indispensabile per la solidità del gambo, l' altro per la formazione del grano. Questi due sali si trovano nell' argilla e nella sabbia che costituiscono i principali componenti del vostro campo. Il concime che gli deste accrebbe anch' esso la quantità di silicato e di fosfato esistenti già nella paglia, e nel fieno e nelle farinate e di cui si nutrirono gli animali che vi diedero il concime, e di più questo concime accrebbe la

quantità dell' *humus*, e somministrò in concorso dell' aria e dell' acqua l' acido carbonico e l' ammoniaca, altri due elementi necessarii allo sviluppo degli organi delle piante, e l'ultimo specialmente necessario alla formazione del glutine nel grano. Ora il frumento vi consumò la massima parte di questi sali e principii alimentari, e il rimanente era per solito consumato dal cinquantino che si nutre degli stessi principii, ragione per cui il frumento non poteva ritornare su quel campo se prima la terra non avea col riposo riparate le sue perdite. Invece però di lasciar la terra in una quiete infruttuosa, voi le deste a nutrire del trifoglio, e operaste giudiziosamente. Imperocchè se dessa era inetta a nutrire una seconda volta frumento, non era già inetta ad alimentare una pianta leguminosa quale è il trifoglio, che come tutte le piante di questa famiglia non abbisognano di silicato di potassa nè di fosfato di magnesia, ma di una piccola quantità di fosfato di calce, altro sale che si trova nelle parti calcaree del vostro terreno, e che il frumento vi lasciò non tocco, o vi rigettò indigerito. Quindi il trifoglio prosperò, e lungi dall' impoverire il suolo, esso vi alimentò l' *humus* co' suoi escrementi, e vi richiamò e trattenne col mezzo del ricco suo fogliame tutto l' acido carbonico e l' ammoniaca che l' aria e le pioggе gli conducevano.

GIOV. Ecco dunque la ragione perchè il trifoglio può anche benissimo starsene in compagnia del frumento, senza nuocersi reciprocamente.

PAR. E meglio ancora potè precederlo, poichè esso gli migliorò la terra sotto il rapporto dell' *humus*, e non gli rubò quei sali che doveano servire per esso.

GIOV. To'! se questi sali erano già stati in massima parte consumati dal frumento, certo che non potea rubarli: ma vorrei sapere come il trifoglio, non avendoli tolti, potea restituirli alla terra.

PAR. Durante la vegetazione del trifoglio la terra ha avuto tempo di preparar nuovamente nel suo seno il silicato di potassa e il fosfato di magnesia colla lenta divisione delle sue molecole o particelle, e si è resa quindi capace di presentare al frumento una quantità sufficiente di questi sali, per cui esso ha prosperato sì bene come dopo un anno intero di riposo. Siete pago di queste ragioni?

GIOV. E come nò? Esse mi spiegano a maraviglia un fatto che l' esperienza mi ha dato a conoscere.

PAR. E ci mettono in chiaro le vere leggi delle rotazioni agrarie; perlocchè se nò faremo che le piante si seguano in modo sullo stesso terreno che ciascuna non gli tolga che quei tali principii, mentre gliene lasci o restituisca altri necessarii allo sviluppo delle piante successive, producendo in pari tempo dell' *humus*; noi avremo da siffatte rotazioni i più vantaggiosi risultamenti.

GIOV. Queste rotazioni si fanno soltanto alternando il frumento col trifoglio?

PAR. Oibò! Le raccolte che formano il soggetto degli avvicendamenti agrarii possono variarsi all'infinito; ma si può dividerle in tre classi, cioè in cereali, in foraggi o prati artifiziali, e in raccolte che diconsi, sarchiate, la cui coltivazione supplisce in molti casi al lavoro del maggese. Alla prima classe appartengono il frumento, la segale, l'orzo, l' avena ec. alla seconda i trifogli, le mediche, il sano fieno ec.; alla terza il granturco, le carotte, il colza, le barbabietole, le patate, i cavoli, le fave, i piselli ec. Queste raccolte sarchiate servono secondo i bisogni tanto al nutrimento dell' uomo che a quello degli animali, dimodochè le terre arative sono quelle che provedono in questo sistema alla sussistenza del bestiame, e i prati naturali diventano inutili, o molto meno necessarii, e però tutta la superficie ch' essi occupano rientra nella massa delle terre arative che forniscono a tutti i bisogni della popolazione, e al consumo degli animali, combinando rotazioni agrarie che variano all' infinito, e che ogni coltivatore può modificare ciascun anno a seconda delle circostanze. La varietà delle coltivazioni, la loro sostituzione quasi direi volontaria secondo i bisogni locali, assicurano ai prodotti degli spacci vantaggiosi e certi, che garantiscono la prosperità, e spesso anche la fortuna del coltivatore.

GIOV. Se non temessi di dire uno sproposito, direi che sapendo combinare un buon avvicendamento di coltivazioni in modo che una serva a preparare la riuscita dell' altra si potrebbe far senza i concimi.

PAR. Questo poi nò. Un buon avvicendamento produce senza dubbio un gran risparmio di concimi, ma non può mai renderli inutili. Le raccolte, per quanto sia ragionevole la loro successione, portano sempre via dalla terra una parte dei principii che le hanno alimentate, e per conseguenza la terra a poco a poco verrebbe estenuata di quei principii, se questi non le venissero restituiti. Ma non basta restituire alla terra ciò che le vien tolto; se si

vogliono aumentare le produzioni, bisogna ridonarle più di quello che le vien tolto.

GIOV. Dunque concimi?

PAR. Concimi, caro compare! e far di tutto per accrescerli, e conservarne la forza. Ma questa è una materia che voi altri contadini conoscete assai male, e perciò desidero un altro giorno tenervene apposito discorso.

GIOV. Ch' ella sia benedetto! l' istruire il povero contadino è una vera carità.

DELLA RACCOLTA DEI GRANI E MEZZI PER CONSERVARLI.

Se l'uomo coltivando le piante si proponesse ciò che fa la natura, cioè la conservazione e la propagazione delle specie, la quistione che ora esaminiamo non offrirebbe alcun argomento a discussione. Il tempo della raccolta sarebbe precisamente quello in cui la pianta, avendo compito l'opera sua, lascia cader i frutti che ha fecondati. E questo è ciò appunto che fa anche l' agricoltore quando segue il voto della natura, precedendola di un poco, onde non perdere sulla quantità. Ma spesso avviene che, per i bisogni ch' esse deggiono soddisfare, le piante non esigono un grado completo di maturità. Ciò è vero specialmente pei vegetabili, le cui semenze sono destinate alla panificazione, o alla fabbricazione dell' oglio.

Vi ha però in prima una *quistione da esaminarsi*, ed è di sapere se la maturazione è un atto della vegetazione, o se non è altro che una nuova combinazione degli elementi preesistenti, o a meglio dire una reazione chimica, una modificazione o cangiamento nei principii costituenti il grano. Ogni cosa c' induce ad ammettere questa ultima ipotesi. Tutti sanno che i frutti d'inverno si raccolgono verso la metà d'autunno, e pure non avviene che qualche mese dopo, ch' essi hanno acquistato l'aroma e il sapore che li distinguono; in essi la maturazione si compie indipendentemente dalla vegetazione; e non si azzarda di troppo sostenendo che, nella maggior parte delle piante, il compimento della maturità segua una simile analogia. Nelle piante annuali, le sole che c' interessano per ora, la maturità è il più gran sintomo di morte. Se si ricercano cogli occhi del fisiologo i fenomeni che accompagnano questo annichilamento della vita vegetale, si vedrà che si possono ammettere due ipotesi: - la prima, ed è la più verossimile, che la vita finisce là dove essa cominciò, cioè alle radici. Ora, morte una volta le radici, non possono più somministrare allo stelo alimenti capaci d' assimilarsi; e, quand' anche tutto il resto della pianta fosse verde, l' interno movimento delle nuove sostanze è allora impossibile a trasmettersi per mezzo del sistema delle radici. - La seconda ipotesi, che non venne abbracciata che da pochi partigiani, si è, che la morte comincia immediatamente sotto la spiga. Qui pure è evidente che ogni comunicazione fra la semente e le parti viventi o erbacee è interrotta. In questi due casi adunque, se il grano *soffre delle trasformazioni*, esse si compiono *indipendentemente dalle altre parti*, tanto se la pianta ha relazione col suolo, quanto se essa ne è separata.

Tutte queste considerazioni tratte dalla più sana teoria, sarebbero ancora di poco peso in favore del *taglio prematuro dei cereali*, se la pratica e l' esperienza non ne confermassero i vantaggi. Fu ritenuto da taluni nuovo questo metodo, e molti non vollero eseguirlo per cagione della pretesa novità. Ma nuovo non è; e Columella diceva agli agricoltori del suo tempo: - Non vi ha cosa più perniciosa che il ritardo: in prima perchè il grano è divorato dagli augelli e dagli altri animali; poscia perchè le sementi e le spiche stesse cadono facilmente dal gambo; se i venti impetuosi o le bufere le agitano, i gambi si piegano verso terra. Ed è perciò che non convien aspettare, ma cominciare la mietitura subito che le spiche hanno un colore giallastro, e prima che i grani divengano duri, affinchè si compiano nel granajo, anzichè nel campo: perchè egli è certo che se si miete in tempo opportuno, il grano acquista poscia un incremento.

Cadet de Vaux assicura che il grano raccolto prima della compiuta maturità pesa il 5 per 0/0 più che l' altro: e se si prendano 3 libbre di farina dell'uno e dell' altro frumento, quello raccolto da un grano prematuro, darà 4 oncie di pane in maggior quantità. Egli è certo che il frumento raccolto ben maturo ha la pellicola molto più spessa e aderente dell' altro.

Ecco in generale i vantaggi che si hanno nella mietitura prematura.

1.° Tutti i frumenti maturano quasi al tempo medesimo: se si aspetta che siano maturi, gli ultimi tagliati lascieranno cadere del grano. Cominciando la mietitura quando i gambi sono ancora verdastri, si evita questa perdita.

2.° La paglia essendo meno diseccata è migliore pel nutrimento degli animali.

3.° Si corrono meno rischi di vedere la

raccolta distrutta o almeno considerevolmente diminuita dagli accidenti di temperatura.

4.° Il frumento mietuto prematuramente contiene meno crusca; Coke pretende, e ci sembra con ragione, che quando si lascia il grano troppo tempo sulla pianta, la pellicola si fa piu spessa a danno della sostanza nutritiva contenuta nel grano.

5.° Tolto è il timore di perdere il grano migliore: perchè questo è quello che prima maturò, e che primo cade dalle spiche.

Se abbiamo numerati i vantaggi, diremo anche i discapiti, i principali de' quali sono:

1.° Che se si hanno i grani più belli; ve ne sono pure che ancora non giunsero a maturità sufficiente.

2.° Che se avvengono delle pioggie frequenti, la riccolta difficilmente si disecca: le sementi, non essendo interamente seccate, sono nelle condizioni le più favorevoli alla germinazione.

3.° Il grano, generalmente, non può servir di semente.

Il momento più conveniente di mietere è quello in cui il grano non è più così tenero d'essere schiacciato fra le dita. Quest' è l'opinione dei migliori agronomi.

In quanto alle piante oleose, è facile di scegliere il momento il più favorevole al taglio, osservando prima la semente. Tutti i grani sono aderenti alla pianta per un punto della loro periferia chiamata *ilo* (ch' è l' ombelico della pianta), e l' organo ove si trova il punto d' attacco si chiama *placenta*. Subito che si vede che il grano si distacca dalla siliqua (*guaina*), o come si ha detto di sopra tra la *placenta* e l' *ilo*, si può tagliare, qualunque sia lo stato della pianta.

La conservazione dei grani è una delle cure più importanti del possidente. Sonvi vantaggi si grandi associati alla conservazione dei cereali prodotti in un anno di abbondanza e di poco prezzo, per smerciarli quando vi ha difetto, che quest' arte formò in ogni tempo il soggetto di studi e ricerche presso gli agricoltori.

Quando si pongeno i grani sul granajo, si deve porre attenzione, 1.° di sollecitare la diseccazione, onde prevenire il riscaldamento che potrebbe risultare dall'umidità che vi si concentrerebbe; devono quindi essere bene stagionati esponendoli al sole, movendoli e rimovendoli più volte sull' aia con rastrelli, ed indi crivellandoli a dovere: 2.° di sottrarli, per quanto è possibile, ai guasti degli animali granivori, e principalmente dai sorci, dagli augelli, dal punteruolo e d' altri insetti.

L' aria secca essendo un mezzo di diseccazione naturale, si trae profitto di essa non ammucchiando in prima il grano che ad una altezza poco considerevole, e che dev' essere tanto minore quanto il grano è meno stagionato, cioè di 15 a 19 pollici nel primo anno; 22 pollici nel secondo anno; 26 pollici nel terzo anno; al di là di 3 anni si può accumularlo quanto si vuole.

Si abbia cura di non introdurre grani nel granaio, se prima questo non sia stato esattamente scopato in tutte le parti, per levarne dal pavimento e dalle mura ogni insetto, che vi possa stare attaccato. Vi badi bene il proprietario, perchè il colono ignorante crede che basti d' avere scopato il granajo, lasciando tutta l'immondezza in un angolo, non sapendo, che quest'è un vivajo d' insetti, che vi stanno ammucchiati, onde, se gli preme la conservazione dei suoi grani, la faccia bruciare alla sua presenza.

Il picciolo verme che rode il frumento ne' granai detto *punteruolo* è un insetto, a cui è assai contrario il freddo; e la *tignuola* al par di lui non fa le uova, prima che il caldo non sia arrivato al decimo gr. del termometro di Reaumur. È cosa dunque vantaggiosa e possibile l' arrestare il corso alla loro moltiplicazione, qualora s' introduca la ventilazione; la quale passando sul mucchio del grano, da per tutto ne investe e circonda ciascun acino, facilita l'evaporazione del suo umido interiore, e lo conserva asciutto e fresco. I forami adunque, ossiano le piccole finestre debbono esser situate quasi a livello del pavimento, ed aperte in faccia a tutti i venti, per poterle chiudere ed aprire a proprio piacere, o a seconda del vento che spira, o in tempo, che l' atmosfera è troppo umida.

Non è mai abbastanza raccomandato di rivolgere, (*palare, missiar*) il frumento, onde goda gli influssi dell' aria fresca, e ciò massimamente pei grani di recente raccolti, i quali conservano maggior umido vegetale.

Un metodo che riesce assai utile per la conservazione dei grani, particolarmente se sono raccolti in stagione molta piovosa, si è quello di sottoporli all' azione del calorico artificiale per mezzo di stufe, forni ecc. Il locale dev' essere riscaldato a 50 gradi R. Ponendosi i grani nel forno, per conoscere se questo non sia di troppo riscaldato, si deve porre sul medesimo un

pezzo di carta bagnata, e se essa non imbionda, ma soltanto asciuga, è segno che il forno trovasi al giusto calore per essiccare il grano. L'esperienza ha provato che un grano asciugato in questo modo è privato dall'azione dell'acqua vegetale; si conserva benissimo, non vien distrutto dagli insetti, e riesce assai bene alla panificazione.

I covoni, i granai sono però mezzi molto imperfetti onde conservare i grani, perchè gli animali vi cagionano guasti grandi, ed inoltre vi abbisognano continue cure.

Vi sono alcuni paesi ove conservasi benissimo il grano in una specie di pozzi scavati nella roccia; a questo devesi senza dubbio l'idea di ammassare il grano in fosse grandi, le quali vengono difese dal contatto dell'umidità e dell'aria; queste fosse, chiamate *Siles* si riconobbero convenientissime per servire di magazzino. Dopo avere battuto e nettato il grano, lo si ammucchia in una fossa profonda, della grandezza proporzionata alla quantità di grano che si vuol conservare. A questo uopo bisogna scegliere un suolo argilloso, duro, omogeneo ed impenetrabile all'acqua; scavasi la fossa, sostenendo le terre ai lati mediante una camicia di mattoni; per economia, puossi anche far a meno di questa costruzione, e contentarsi di diseccare le pareti bruciando della paglia nella fossa, ciò che indurisce il suolo e lo rende compatto e impermeabile.

Si stende sul fondo della fossa uno strato di paglia ben asciutto, e vi si getta il grano ammucchiandolo. Secondo che il mucchio s'innalza, si dispone della paglia nei dintorni delle pareti, in maniera che il grano sia inviluppato ovunque. Il grano dev'essere dapprima diseccato quanto più fia possibile, e di qualità buona. I punteruoli ed altri insetti, che potrebbero trovarvisi, muoiono, o per lo meno non possono riprodurvisi. Quando la massa è arrivata a 66 centimetri sotto il livello del terreno, la si ricopre di un letto di paglia secca, e si getta sopra della terra, in modo di formare un monticello, affinchè le acque piovane scorrano nè possano fermavisi, nè infiltrarvi.

Il guasto che prova il grano, con questo processo, è quasi nullo, e la conservazione può durare per più anni. Ripetute sperienze, che tutte riuscirono, e l'esempio dei popoli di Spagna, dell'Ungaria, ed altri, devono togliere ogni timore sul suo risultato.

Del rimanente, eccone i mezzi e le condizioni essenziali alla formazione del *Silos* ed alla buona conservazione dei grani, quali ha riassunti uno dei dotti che più si è occupato in questa materia. » consistono, 1.° a fabbricare uno smalto fortemente battuto; 2.° a porre uno strato di sabbia tra le fosse e il suolo in cui esse sono poste; 3.° a bruciar del carbone nell'interno, onde carbonizzare la superficie della fossa, di consolidarla, d'indurirla, e di renderla atta a ricevere meglio un intonaco di bitume; 4.° ad operare un diseccamento completo mediante la calce viva; 5.° ad investire l'interno della fossa di due strati di bitume; 6.° a bruciare del carbone nelle fosse immediatamente prima di gettarvi il grano, e di rinnovare questa operazione nell'interno dell'apertura, dopo aver riempita la fossa fino alla sommità della volta, affine di immerger il grano in un bagno di gas acido carbonico (*aria pesante*) e di procurarsi in tal modo un mezzo attivo di conservazione per questa derrata e di distruzione pegli insetti; 7.° a non porre nelle fosse che grani bastantemente secchi; 8.° a porre della calce viva nell'imboccatura della fossa, per estrarne l'umidità che potrebbe esservi introdotta o che esisterebbe nei grani ».

G. B. Z.

—

INDUSTRIA

INVENZIONI UTILI AI FILATORI DI SETA

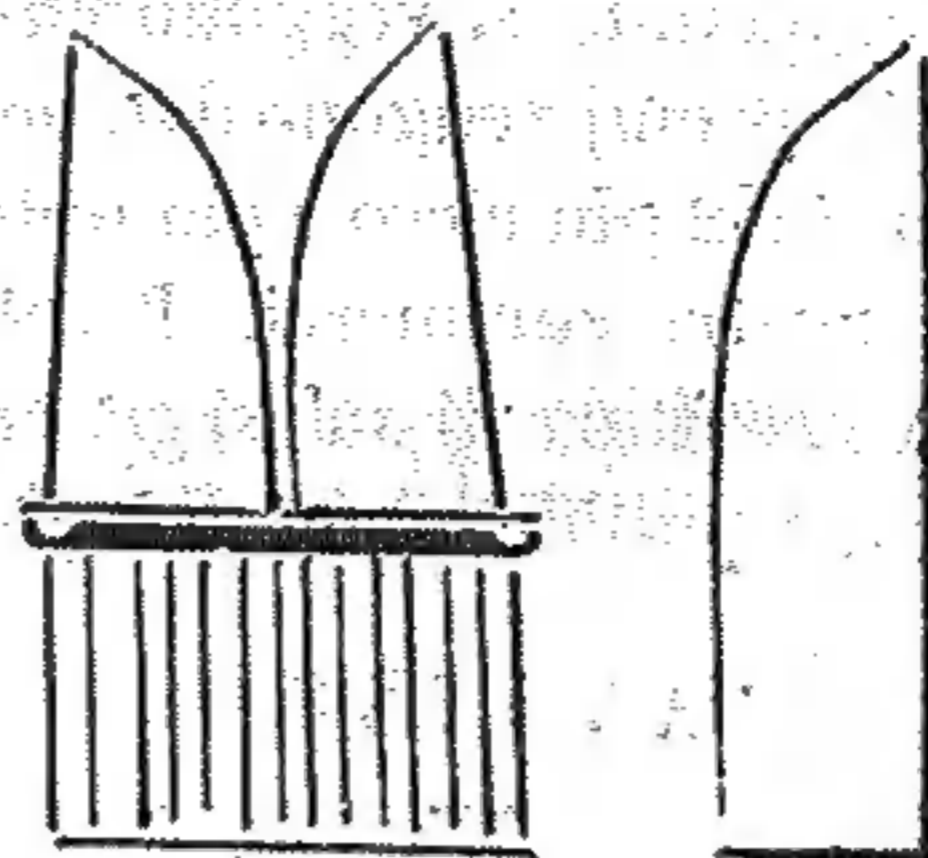
L'esperienza ha da molto tempo provato che il vetro è il mezzo più atto ad evitare i danni ai quali il filo della seta può andare soggetto nelle diverse sue preparazioni. In fatti si vede che in tutte le macchine adoperate nei lavori di seta, quelle parti ove il filo soffre sfregamento soglionsi togliere al contatto della seta stessa con cannette di vetro.

Nelle filande fu introdotto pel medesimo scopo l'uso dei portafili, o uncini di vetro, onde evitare i danni possibili ad accadere; mentre la tratrice (*tradora, maestra*) svolge dai bozzoli i fili di seta e li accompagna; e questi aggiransi poi sul naspo, e riuniti formano le matasse di seta; ma la fragilità del vetro cagiona molta perdita di tempo allorquando si deve sostituire altro uncino al rotto; e la spesa della manutenzione, è causa che molti filatori non

adottarono sino ad ora il sistema dei portafili di vetro (*a*).

A tale difetto che contrastava all'economia del tempo, prezioso elemento del commerciante, si è ora riparato mediante la costruzione di un portafilo sopra elastico, sormontato da una vite; l'elastico, assecondando il movimento, guarentisce meglio il corpo col quale è collegato e che potrebbe soffrire per lo scuotimento, e quindi raro diventa il caso di rottura; la vite che sormonta l'elastico ci procura la facilità di appostare i portafili od uncini, e ci assicura da qualunque perdita di tempo: aggiuntovi poi l'essere gli uncini di vero Crown-glass (*b*) materia durissima, li rende economici, da essere preferiti ai portafili di qualsiasi metallo.

Altra invenzione di maggiore importanza è quella della trafila onde pulire la seta nell' incannaggio da qualunque sia *gromelo*, bavatura, ecc.

La mancanza degl' individui che hanno l' incarico d' incannare la seta; i molti inconvenienti avvenuti nell' affidare ad essi la seta per tale lavoro, e la ricercata economia, furono causa che molti lavoratori introdussero l' incannatura nei loro opificj, mediante alcune macchine; ma a rendere perfetta l' operazione dell' incannaggio, mancava un mezzo unico atto a togliere al filo di seta tutti i *gromeli*, *lordure* ecc. A questa mancanza si è ora rimediato mediante la precitata trafila, che consiste in due pezzi di vetro *Crown glass* piatto, di figura quadrilatera oblunga, come quella che quivi è recata in disegno.

Ciascuno comprenderà facilmente che la trafila è combinata con i due vetri, dei quali uno si vede staccato. La congiunzione è fatta con un picciolo tubetto di vetro, che attraversa le due laminette, e il tutto è assicurato con la carta cerulea appiccicata con la pasta. Semplice ed ingegnoso è questo picciolo apparato, da cui la seta esce senza bave, senza grumi e nitida affatto.

Quando questa trafila sarà costruita ne' debiti modi, ed apposta regolarmente e colla debita precisione, si otterrà il desiato intento.

La seta passata per la trafila è la più ricercata dai lavoratori di stoffe ed è più sostenuta nel prezzo.

I grandi stabilimenti di filatura di seta dei signori Robinson e C. a Ponte, vicino ad Erba nella Brianza, e quello del signor G. B. Gaddi a Monza, ed altri filatori adottarono le precitate trafile.

Quelli che bramassero avere maggiori schiarimenti o sui portafili, o sulle trafile, potranno dirigersi al Sig. Luigi Brenta, ingegnere ottico, in Milano, autore e fabbricatore dei portafili e delle trafile, di cui abbiamo creduto di dover dare ai nostri lettori queste notizie.

G. Be....l

(*a*) Abbiamo veduto ultimamente dei portafili di porcellana, i quali riescono egualmente bene che quelli di vetro, e non sono così facili a rompersi.

(*b*) *Crown-glass* in inglese, significa vetro in corona, ed è appunto quella specie di vetro che si foggiava una volta in Inghilterra, in vetri circolari, coll' antico modo di procedere all' insoffiamento. (Annali di Statistica).

VARIETÀ

INDUSTRIA. – PROPOSTA DI PREMII

Sono già trascorsi alcuni anni, e la Camera di Commercio di Udine proponeva alcuni premi pel miglioramento delle sete. Un tale esempio che animava l' emulazione fra i Filandieri, e ne arrecava un vantaggio alle sete in generale, non poteva rimaner senza imitazione.

La Camera Provinciale di Commercio, Arti e Manifatture di Treviso, che tende in ogni cosa a promovere l' industria patria, volle anch' Essa recare un simile beneficio all' arte sericola trivigiana.

Vogliamo bene sperare da questo mo-

vimento che va facendosi generale presso le Società commerciali; ed è certo ragione di sperare, quando si veggono che le sollecitazioni, i premj vengono dati per il miglioramento del più ricco e più industrioso ramo dei nostri commerci. Perchè tutti possano approfittare di una sì generosa determinazione pubblichiamo il seguente :

AVVISO

Colla Circolare 7 passato Marzo N. 125, la Camera dopo aver epilogato alcune precipue istruzioni, e di avere invitato li Signori Filandieri ad attenervisi strettamente, onde migliorare le loro Sete, non mancò di accennare, che anche questa Camera seguendo l'esempio dato da quella di Udine ed obbedendo ai Superiori impulsi, avrebbe disposto il conferimento di premii, molto importando agl'interessi generali, e parziali di questa Provincia, che il prezioso prodotto della Seta, venga portato a quel più alto grado di perfezionamento di cui può essere suscettibile.

Disimpegnando ora la Camera la promessa fattasi verso li Signori Filandieri, e ben lieta se questo primo esperimento varrà ad animare gl'industri produttori della Seta, e li disporrà ad impiegare la maggiore solerzia pel suo perfezionamento, trova di aprire in quest'anno un pubblico concorso ai premii sotto le seguenti condizioni:

I. Tutti quelli che credessero di aspirare ad un tale concorso, dovranno presentare analoga istanza in Bollo da Cent. 30, o direttamente alla Camera, oppure mediante la rispettiva Deputazione all'Amministrazione Comunale, e R. Commissariato Distrettuale entro il mese di Giugno prossimo venturo.

II. Nel mese di Luglio successivo un incaricato della Camera si porterà dai concorrenti per conoscere sul luogo l'andamento della Filanda, ed estrarre dal monte della Seta un campione di alcune matasse, nella quale operazione sarà fatto assistere, occorrendo, dalla compiacenza dell'Autorità locale.

III. Subito dopo la Camera assistita da N. 3 dei più intelligenti della materia Setaria, prenderà in attenta disamina i ritirati Campioni, e praticati su di essi li necessarj esperimenti, deverrà a dichiarare quelli, che per ogni titolo saranno riputati i migliori.

IV. I premii consisteranno in questo anno in N. 3. medaglie d'oro di differente grandezza, che porteranno da una parte la leggenda = *Camera di Commercio in Treviso* = ed il nome del premiato; e dall'altra = *I. II. o III. Premio d' Industria pel miglioramento di Seta* 1842.

V. Queste Medaglie saranno conferite colla maggiore solennità, e coll'intervento delle Autorità, e della Camera nel giorno 6 Novembre pross. vent. nell'Aula della Congregazione Municipale.

VI. Oltre a ciò il giudizio della Camera sarà pubblicato nella Provincia, ed inserito nella Gazzetta Privilegiata di Venezia.

Treviso li 19 Maggio 1842.

L'I. R. Cons. eff. di Gov. e R. Delegato Provinciale Presidente

BARONE DI HUMBRACHT

Vice - Presidente
FRANCESCO FELICE DE LUCA

Domenico Usoni (
Ernesto Caccianiga (*Assessori*
Andrea Fontebasso (

Francesco Gastaldis Segr.

GHERARDO FRESCHI compil.

Per chi riceve il Giornale immediatamente dalla Tipografia, e negozj librarj dell'Editore in S. Vito, Portogruaro e Pordenone, il prezzo dell'annua associazione è di L. 6.90. Per chi lo riceve franco a mezzo della Posta è di L. 8.90. Ogni altro recapito, o mezzo di spedizione, sta a carico del Socio. Le associazioni si ricevono presso i principali Librai, non che presso gli II. RR. Ufficj Postali, e presso la Tipografia e negozj dell'Editore. — Le lettere, e i gruppi vorranno essere mandati franchi di porto in San-Vito alla Tipografia Pascatti.

L'Amico del Contadino fa cambj con qualunque giornale nazionale od estero.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE.

SUPPLEMENTO

AL GIORNALE

L'AMICO DEL CONTADINO

N. 14, del giorno 2 Luglio 1842

PREZZI DEI BOZZOLI (*gallette*)

Siamo alla fine della raccolta della galletta, e in generale i prezzi in questa settimana subirono un ribasso. Parlando del nostro mercato, si potrebbe dire che le ultime partite non furono così belle come le prime, e che perciò ne risentirono una maggior diminuzione nei prezzi. Esponiamo come il solito gli estremi dei prezzi dei bozzoli seguiti in S. Vito.

25 Giugno	da	L. 1,72	a L. 1.91
26	»	» 1.77	» 2.00
27	»	» 1.71	» 1.98
28	»	» 1.74	» 1.94
29	»	» 1.72	» 1.94

Milano 25 Giugno. Il nostro raccolto di gallette è in pieno effetto, e pare voglia essere mediocre. I loro prezzi si sono un poco modificati in conseguenza delle notizie degli altri luoghi di produzione che annunciano abbondanza di raccolto, e prezzi più miti.

Nella Brianza (per libbra d'once 28 uguale a libb. grosse ven. 1, onc. 7), si pagarono le gallette dalle L. 4.13 a L. 4.39.

Pianura alta da L. 3.96 a L. 4.26
» bassa » 3.48 » 4.12

Nel corso di questa settimana i prezzi dei bozzoli presero sostegno, poscia subirono qualche debolezza nel 22: nel 24 e 25 corrente gli affari si fecero con maggior fermezza. I prezzi si alternarono nei limiti di lire 3.90 a 4.25 per *roba bella*. Il raccolto sembra in generale abbastanza discreto, ma non di più. (*Boll. Eco della Borsa*).

Le notizie del mezzodì della Francia sono eccellenti. I corsi invece di diminuire, come credevasi, sono aumentati su tutti i mercati. Dalle bocche del Rodano, dal Varo, da Gard e di Cevennes, dalle Basse Alpi e da Vaucluse, dall' Herault e dall' Aveyron; insomma da tutti i luoghi dei nostri due dipartimenti della Drome e dell'Ardeche riceviamo notizie, che stringendole ad una parola, il raccolto del 1842 è uno dei più abbondanti da 10 anni in qua.

Il corso dei bozzoli varia all'infinito, ogni villaggio ha il suo prezzo. In un luogo un po' più alto, in un altro un po' più basso del veritiero corso. In quasi tutte le vicinanze di Valenza e di Privas i bozzoli vennero venduti e pesati; ma il loro prezzo si fisserà sui corsi quando saranno realmente stabiliti. Questa contrattazione ci sembra convenientissima egualmente pel venditore come pel filandiere; toglie generalmente ogni *contesa e fraudolenza*.

(*Foglio Commerciale*).

S. Vito li 30 Giugno 1842.

SAN-VITO AL TAGLIAMENTO, PASCATTI TIPOGRAFO EDITORE